



A pleasure to please



Unele produse din meniu pot conține alergeni!

Dacă aveți alergii sau intoleranțe la alimente sau băuturi, vă rugăm să consultați un membru al personalului, înainte de a plasa comanda.

Listă alergeni:

Ouă, lapte, pește, crustacee, moluște, arahide, nuci, semințe de susan, cereale care conțin gluten, soia, țelină, muștar, lupin, dioxid de sulf, și sulfiți.
(la o concentrație la mai mult de 10 ppm)

SPIRTOASE

WHISKEY

Chivas Regal 12 y	4 cl	35 lei
Jack Daniel's	4 cl	30 lei
Jameson	4 cl	25 lei
VODKA ABSOLUT	4 cl	18 lei
VERMUT MARTINI	4 cl	16 lei
ROM HAVANA 3 anos	4 cl	25 lei
BITTER CAMPARI	4 cl	25 lei
TEQUILA	4 cl	22 lei
FERNET BRANCA	4 cl	30 lei
JAGERMEISTER	4 cl	25 lei

GIN BAR

WHITLEY NEILL TONIC	30cl	58 lei
BOMBAY TONIC	30cl	49 lei
BEEFEATER TONIC	30cl	39 lei

COCKTAIL-URI

APEROL SPRITZ	40cl	35 lei
<i>Aperol, prosecco, apă carbogazoasă felie de portocală</i>		
HUGO	40cl	30 lei
<i>Prosecco, sirop de soc, apă carbogazoasă felie de lime și mentă proaspătă</i>		
MOJITO	20cl	35 lei
<i>Rom, suc de lime, zahăr brun, mentă proaspătă, apă carbogazoasă</i>		
CAIPIROSHKA	20cl	35 lei
<i>Vodka, suc de lime, zahăr brun, mentă Proaspătă, apă carbogazoasă</i>		
TEQUILA SUNRISE	25cl	28 lei
<i>Tequila, suc de portocale, grenadine felie de portocală</i>		
CAPECOD	25cl	28 lei
<i>Vodka, suc de merișoare, felie de lime</i>		
CAMPARI ORANGE	25cl	30 lei
<i>Campari, suc de portocale, grenadine felie de portocală</i>		

COCKTAIL-URI "LIGHT"

GREEN APPLE	25cl	25 lei
<i>Suc de mere, suc de lime, sirop trestie</i>		
RED PASSION	25cl	25 lei
<i>Suc de mere, suc de merișoare, grenadine</i>		
RAINBOW	25cl	25 lei
<i>Suc de portocale, suc de merișoare, sirop blue curacao</i>		

RĂCORITOARE

APĂ PLATĂ/ CARBO	33 cl	12 lei
APĂ PLATĂ/ CARBO	75 cl	18 lei
PEPSI	25 cl	15 lei
MIRINDA	25 cl	15 lei
7 Up	25 cl	15 lei
EVERVESS TONIC	25 cl	15 lei
REDBULL	25 cl	24 lei
LIPTON	25 cl	15 lei
PRIGAT	25 cl	15 lei
LIMONADĂ	35 cl	21 lei
<i>Suc de lămâie, mentă proaspătă zahăr, felie de lămâie</i>		
FRESH	25 cl	20 lei
<i>Portocale sau grapefruit</i>		

BĂUTURI CALDE

ESPRESSO		11 lei
CAPPUCCINO		14 lei
CAFFE LATTE		15 lei
ESPRESSO FĂRĂ COFEINĂ		12 lei
CAPPUCCINO FĂRĂ COFEINĂ		16 lei
CEAI		13 lei
CIOCOLATĂ CALDĂ		13 lei
CAFFE FRAPE		15 lei

BERE

URSUS draught	40 cl	15 lei
URSUS draught	33 cl	13 lei
URSUS	33 cl	15 lei
PERONI draught	40 cl	19 lei
PERONI draught	33 cl	15 lei
HEINEKEN	33 cl	19 lei
CLAUSTHALER	33 cl	19 lei

VINURI

ALBE	pahar 15cl 32 lei	sticlă 140 lei	
	Divine Sauvignon Blanc		
	Divine Tămăioasă Românească		
	Divine Cupaj Alb		
ROȘII	pahar 15cl 35 lei	sticlă 165 lei	
	Divine Fetească Neagră		
	Divine Pinot Noir		
	Divine Cupaj- Cabernet & Cabernet Franc		
ROZE	pahar 15cl 32 lei	sticlă 140 lei	
	Divine Roze		
PROSSECCO	pahar 15cl 40 lei	sticlă 170 lei	
	Montelvini		

GUSTĂRI

BURATTÀ ȘI PROSCIUTTO	200gr	68 lei
Această brânză italiană e atât de cremoasă, încât i s-a spus, simplu: „burrata” (untuoasă) și muguri de pin		
CAPRESE	200gr	38 lei
<i>Salata Caprese e o salată tradițională italiană, specifică regiunii Campania. La mama ei acasă, această „insalata caprese” se pregătește cu mozzarella de bivaliță, roșii proaspete, ulei de măslini și busuioc</i>		

GRECEASCĂ	200gr	45 lei
<i>Salata grecească este un preparat gustos, rapid, sătios și plin de culoare. Legumele proaspete de vară îi aduc salatei o aromă și un gust aparte</i>		

SPUMĂ DIN BRÂNZĂ DE CAPRĂ	200gr	35 lei
<i>Acesta este un preparat ușor, rapid, gustos și plin de culoare. Brânza de capră îi oferă salatei un gust special. Se servește cu castravete și ridichie roșie</i>		

SOMON AFUMAT ȘI BEURRE BLANC	70 lei
200gr	
<i>Şalotă trasă în tigaie cu unt și spanac proaspăt. Sparanghel sote învelit în somon afumat. La final adăugăm "beurre blanc", un sos franțuzesc din unt și icre de somon</i>	

TARTAR DE SOMON	200gr	70 lei
<i>Somon proaspăt, tăiat cuburi mici. Adăugăm măr, mărar, lime. Îl servim cu cremă din brânză și granité de mere</i>		

TARTAR DE ROȘII	200gr	25 lei
<i>Roșii proaspete, tăiate cuburi, cât mai mici. Adăugăm ulei, ierburi aromatice și usturoi</i>		

AVOCADO CU BRÂNZĂ DE CAPRĂ	200gr	85 lei
<i>Amestecăm brânză de capră cu roșii uscate și alune de pădure, coapte. Îl îmbrăcăm în felii de avocado și adăugăm un sos de roșii cu usturoi și oregano</i>		

SUPE

CREMĂ DE BROCCOLI CU GORGONZOLA | 330ml |
Este un preparat ușor, sănătos și plin de vitamine

CREMĂ DE SEPIE & CAPPUCCINO | 330ml |
Șalotă trasă în tigaiie cu unt și sepie.
Adăugăm cartofi albi, lăptă și icre negre

SUPĂ GULAŞ | 330ml |
Rețeta de Gulaş de vită cu cartofi este una dintre cele mai apreciate rețete ungurești la noi în țară

BURGERI

CHEESEBURGER DUBLU 400gr 65 lei
Două chiftele de vită, brânză cheddar topită, castravete murat crocant, muștar și ketchup

VITĂ ȘI HUMMUS 400gr 65 lei
Carnea de vită este aromatizată cu plante proaspete, sos de soia, ceapă caramelizată și humus

HANGOVER 400gr 65 lei
Carne de vită, cu brânză cheddar, bacon și ou prăjit deasupra

HALOUMI ȘI HUMMUS 400gr 65 lei
Pusă între două chifte de burger pufoase.
Adăugăm humus, felii de roșie, rucola și semințe de rodie

Toți burgerii vin accompagnati cu cartofi prăjiți, ketchup și maioneză

SNACKS

MIDI PANE	200gr	30 lei
ARIPIOARE PANE	200gr	35 lei
CREVEȚI TEMPURA	150gr	55 lei
INELE DE CALAMAR PANE	150gr	35 lei
INELE DE CEAPĂ	150gr	15 lei
PITA Servită cu hummus, tapenada de măslini și guacamole	250gr	45 lei
CARTOFI PRĂJIȚI	150gr	12 lei
MĂSLINI Marinate în usturoi și ardei iute	100gr	9 lei
ALUNE	100gr	12 lei
PLATOU BRÂNZETURI Selecție de brânzeturi servite cu fructe confiate și mix de măslini (brie, gorgonzola, parmesan)	300gr	45 lei
IL APERITIVO Platou internațional cu bresaola, mortadella din Bologna, chorizo spaniol, brânză brie, gorgonzola, brânză cheddar maturată, fructe uscate și grisine	300gr	55 lei

SOSURI

SOS CHILLI DULCE PICANT	50gr	6 lei
SOS BARBEQUE	50gr	6 lei
SOS DE ROȘII PICANTE CU CONDIMENTE	50gr	6 lei
SOS TARTAR	50gr	6 lei
SOS MARIE ROZE	50gr	6 lei

DESSERT

CRÈME BRULE	150gr	25 lei
TARTĂ CU MERE Servită cu înghețată de vanilie	150gr	35 lei
TIRAMISU	150gr	25 lei

PASTE



GNOCCHI DE CARTOFI 350gr 30 lei
*Ușor și delicat, fiecare gnocchi din farfurie
e „răsfățat” în sosul generos și catifelat
din patru brânzeturi. Gustul e potențat „aspru” de
nuci, „delicat” de spanacul verde și „picant” de pulberea
fină de piper.
Buonissimo!*

SPAGHETE CU SOS DE ROȘII 350gr 30 lei
*Nimic mai simplu de preparat,
dar și de consumat!
Spahetele, făcute în casă, roșile bine coapte,
revărsate într-o pastă generoasă, iar deasupra
busuiocul, parfumând cu toate aromele
câmpului de vară, porția ta de mâncare...*

A.O.P...DAR CU USTUROI NEGRU 350gr 25 lei
*Spaghete făcute în casă cu usturoi negru
transformat într-o pastă generoasă,
ardei iute și maioneză... cu lapte*

TAGLIATELLE CU MUȘCHI DE VITĂ 90 lei
350gr
*Mușchiul de vită se marinează timp de 24
de ore în cafea. Roșii uscate, funghi porcini
trase la tigaie împreună cu mușchiul de vită,
apoi adăugăm smântână lichidă. La final
adăugăm pasta de trufe și servim cu parmesan*

CARNEA

ANTRICOT LA GRĂTAR 350gr 90 lei

Gătit la sousvide și pus în tigaie cu usturoi și crengute proaspete de rozmarin, alături de cartofi fondant, și sos din piper verde, murat în casă

OBRĂJORI DE VITEL 350gr 120 lei

Tinuți la temperatură controlată timp de 60 de ore, acest preparat devine și mai delicios atunci când îl asociem cu piure de păstârnac și pesto făcut în casă

MUȘCHI DE VITĂ 350gr 120 lei

Pus în tigaie cu unt, rozmarin și usturoi. Sotăm spanacul cu usturoi. Îl aşezăm în farfurie cu foie gras și îl servim cu sos din vin de Porto

DORADĂ 350gr 80 lei

Pusă pe grătar cu rozmarin și lămâie. O servim cu un mix de salată acrișoară și romanesco

SOMON 350gr 85 lei

La grătar. Îl servim cu legume trase în tigaie și sos teriyaki

FISH & CHIPS 350gr 58 lei

Clasicul preparat servit din pește, mazăre zdrobită, cartofi prăjiți și sos tartar.

PIEPT DE CURCAN ÎN PANKO 350gr 55 lei

Scăldat într-o baie de ulei. Se servește cu cartofi prăjiți

AVOCADO QUESADILLA 350gr 55 lei

Avocado zdrobit, ou, piept de pui, rucola

PIZZA

MARGHERITA 450gr 45 lei

Mozzarella proaspătă cu sos de roșii Mediteranean, servită cu brânză de bivolă și busuioc

CAPRICIOSA 450gr 55 lei

Sos de roșii cu prosciutto cotto și busuioc proaspăt, mozzarella, anghinare și ciuperci de pădure

DIAVOLA FORTE 450gr 55 lei

Salam picant, ardei copți și ardei iute, sos picant din roșii, mozzarella și mascarpone.

QUATTRO FORMAGGI 450gr 55 lei

Quattro formaggi autentic: noi chiar folosim cele patru tipuri de brânzeturi pentru pizza: mozzarella, brânză de capră, gorgonzola și parmezan ras

PROSCIUTTO E FUNGHI 450gr 55 lei

Sos de roșii cu busuioc proaspăt, mozzarella, prosciutto cotto, ciuperci de pădure

PROSCIUTTO CRUDO CON RUCOLA 55 lei

450gr
Margherita clasică servită cu prosciutto, frunze proaspete de rucola și fulgi de parmesan

PIZZA AL TONNO 450gr 55 lei

Sos de roșii, mozzarella, ton, ceapă roșie, porumb

CAPRINO 55 lei

Brânză de capră, roșii uscate, măslini verzi, sos de roșii cu busuioc proaspăt & capere gigant

FOCCACCIA CU PARMEZAN 125gr 14 lei

FOCCACCIA CU USTUROI 125gr 12 lei

FOCCACCIA SIMPLĂ 125gr 10 lei